

GODO' Blanc Spumante

Extra Dry

“Godo” evoca semplicemente piacere ed è quello che avevamo in mente quando abbiamo creato uno spumante bianco metodo Charmat con sfumature “provocatorie”. Ottenuto da un blend di garganega e pinot bianco raccolti in anticipo, la fermentazione a temperatura controllata conserva aromi e sapori per un vino piacevolmente armonico. I suggestivi aromi di fiori di campo e mela verde sono replicati al palato e aumentati da un perlage fine e persistente.



Vitigni 80% Garganega, 20% Pinot Bianco

Ubicazione e Caratteristiche Provincia di Verona, 100 a 300 metri s.l.m. con diverse esposizioni

Suoli Vulcanico, alluvionale, tufaceo, morenico, argilloso e calcareo

Forma d'allevamento e densità d'impianto Pergola veronese o guyot con una media di 5000 viti/ha

Periodo Vendemmia Raccolta manuale o meccanizzata da fine agosto secondo l'ubicazione del vigneto e la varietà

Vinificazione Vinificazione in bianco con pressatura soffice. Decantazione statica e fermentazione ad una temperatura controllata di 12° C. La spumantizzazione per metodo Charmat

Affinamento Uno a tre mesi in tini di acciaio inox seguito da breve affinamento in bottiglia

Caratteristiche Organolettiche Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Al naso profuma di fiori di campo, mela verde, acacia. In bocca espande minutissime bollicine, una morbidezza unica e avvolgente

Dati Analitici Alcol: 12% vol. Zuccheri: 12-17 g/l

Formati 0,75 l

Abbinamenti Uno spumante vivace e disinvolto, perfetto per gli incontri informali, sia per un aperitivo che per un pasto leggero a base di pesce o verdure

Temperatura di Servizio Servire tra 8° - 10°

Conservazione Un vino giovane, da consumare entro 2 anni dall'imbottigliamento